



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES KÖFTESİ

MALZEMELER

1 kg patates
2 yumurta
2 kaşık nişasta
Tuz
Biber
250 gr kıyma
1 baş soğan
1 kaşık margarin

HAZIRLANIŞI

Patatesler kabuklarıyla haşlanır, sonra soyulur ve püre yapılır. Daha sonra yumurta, nişasta, tuz ve biber üzerine ilave edilir ve hepsi birden yoğurulur. Diğer tarafta kıyma soğan ve margarinle birlikte hafifçe kavrulur. Kıyma soğuduktan sonra kıymalı harç ve yoğurduğumuz patates de soğumaya bırakılır. Her iki malzeme de soğuduktan sonra avuç içine sığacak kadarı alınıp açılır ve içine kavrulmuş kıyma konulur. Uzun veya top şekline getirildikten sonra una bulayıp kızgın yağda kızartılır.

Not: Köftenin daha başarılı olması için yoğurulmuş patates 15 dakika kadar buzlukta bekletilmelidir.

[ML® Sultan Köftesi için tıklayın](#)
